

Die Kochleidenschaft von Christoph Brand, dem jungen Maritim-Küchenchef aus Bad Wildungen, wird ergänzt von der Ambition, Gerichte ohne viel Schnickschnack zuzubereiten. Dabei favorisiert der Nordhesse ungewöhnliche Kombinationen und originelle Verpackungen. Kleine Konservendosen und Spritzen gehören durchaus zu seinem Servierutensilien. Heute gibt er dem

etwas derb schmeckenden Rosenkohl mit dem Risotto eine italienische Begleitung. Der kräftige Schweinebauch schlägt dann wieder die kulinarische Brücke zum Rosenkohl.

Zubereitung

Zwiebelchen fein würfeln und mit dem in kleine Würfel geschnittenen Speck in heißem Olivenöl anschwitzen.

Den Reis hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Nach und nach abwechselnd mit Weißwein und Hühnerbrühe aufgießen. Dabei ständig, aber vorsichtig rühren, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. Zehn Minuten bevor der Reis gar ist, den geviertelten Rosenkohl dazugeben. Kurz vor dem Servieren frisch gehobelten Parmesan in die Masse hobeln und mit einem Klecks geschlagener Sahne verrühren.

Alles mit weißem Pfeffer und Salz aus der Mühle abschmecken.

Die Schweinebauchscheiben wellenförmig auf Holzspieße (vorher wässern!) stecken, kräftig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in der heißen Pfanne kross anbraten.

Die Schweinebauchscheiben auf dem Risotto anrichten und servieren.

Expertentipp

Welcher Wein wozu?

Reis kann wirklich auf so viele Arten zubereitet werden, dass es eigentlich ungerecht wäre, eine ganz pauschale Weinempfehlung dazu abzugeben. Jedes Gericht ist einzigartig, und so sollte auch der dazu passende Wein sein.

Das Tolle am Risotto:

Er kann mit fast allem kombiniert werden. Da mediterrane Speisen (im Allgemeinen) durch ihren hohen Gemüseanteil eher einen vegetabilen als einen fruchtigen Geschmack haben, ist das bei der Weinauswahl zu beachten.

Der leicht bittere Rosenkohl und die entsprechenden Kräuter und Gewürze bilden eine spannende Verbindung. Ein Wein, der dieses kräftige Aromaspektrum aufnehmen kann, ist das ganz klar im Vorteil. Berücksichtigt man noch den geriebenen Hartkäse, der für die meisten Risotto-Fans zwingend dazugehört, ist die Kombination um diesen weiteren Part dominiert.

Für den (Weiß-)Wein heißt das: wenig Barrique (Holztöne), mehr rassige, mineralische und herbe Noten. Ein Klassiker ist ein Chablis, zum Beispiel von Louis Latour aus der Lage „La Chanfleure“ (Burgund). Italienfreunde werde auf Sizilien fündig. Vom Erzeuger Cusumano könnte der körperreiche und würzige (leichte Muskatnote) Bianco di Alcamo dazupassen. Aus dem Weinland Baden kann ich mir ein Grauburgunder vom Kaiserstuhl prima vorstellen, zum Beispiel ein würzigmarkanter aus dem Weinhaus Heger. Bezugsquellen gibt's gerne per E-Mail.



Michael Kugel

Traumpaare gefunden

Seminar „Wein und Schokolade“: Wie der Riesling das Salz herauskitzelt

VON INGE THAETNER

Sieben kleine Schokoladenstückchen liegen auf den sieben Segmenten der Schokoladen-Drehscheibe, die Phalanx der Weinflaschen wartet geduldig auf ihren Einsatz, denn los geht es erst einmal mit Wasser – schön bitzlig, damit die Kohlensäure die Zunge reinigt. In der ersten Kasseler Kochschule will Sommelier Michael Kugel ein Dutzend Teilnehmer für das kulinarische Zusammenspiel von Wein und Schokolade begeistern. Und das geht so: Wein riechen und probieren, Schokolade riechen und probieren, dann beides zusammen auf der Zunge zergehen lassen und die Geschmacksexplosion im Mund analysieren.

Explosion? Ja! Vollmilchschokolade, ausschließlich aus Kakaobohnen aus Papua-Neuguinea in der süddeut-

schen Schokoladenmanufaktur Schell hergestellt, enthält Spuren von Salz (Kugel: „wie jede gute Süßspeise“) und Zitrusaroma. Umami, so der klangvolle Name, ist eine Lagenschokolade, wie alle braunen Edelstückchen, die uns vom Teller anlachen.

Aha, auch das eine Gemeinsamkeit mit den edlen Tropfen. Die geografische Lage bestimmt (unter anderem) den Geschmack. Wobei das Können von Winzer und Chocolatier keineswegs zu vernachlässigen ist. Handgeschöpft sind die Schokoladen aus Gundelsheim (Baden-Württemberg). Eine angemessene Behandlung für die Kostbarkeit vom schwülwarmen Äquator.

Umami und Riesling (Kabinett trocken, 2005) vereinigen sich in unseren Mundhöhlen. „Die Säure des Rieslings hat die Brise Salz in der Schokolade hervorgekitzelt.“ So hätten wir Probanden es zwar nicht ausdrücken können! Dennoch, wir stimmen der Kugel'schen Analyse ohne Einschränkung zu.

Wer sich einlässt auf die Begegnung von erlesenem Wein und hochwertiger Schokolade, stößt nicht nur eine neue Genusstür auf, sondern darf sich an elegant-originellen Beschreibungen erfreuen. Die bittere Lagenschokolade aus Kuba mit der eigenwilligen Tabaknote mag zwar noch die Zwangsassoziation Kuba/Tabak hieraufbeschwören, aber dass sie dem traditionellen

Lenberger (2004, QbA) etwas Verwegenes abtrotzt - wer wäre darauf gekommen?

Ganz anders lernen wir das Verhältnis der Schokolade Venezuela Esplette zum Muskatrollinger kennen: Das Schokoladenstückchen fangen die überwältigenden Düfte des Trollingers ein und fügen ihm

durch Extrakt und würzige Note eine gewisse Ernsthaftigkeit hinzu. Dass der Muskatrollinger dabei der Schokolade die Strenge nimmt, darf als ideale Partnerschaft verstanden werden. Im wirklichen Leben hätten wir das „Traumpaar“ gefunden.

Lagenschokolade nicht unter einem Kakaanteil von 70 Prozent ergänzt die ausgesuchten Weine, geht Verbindungen ein, die vor wenigen Jahren völlig ausgeschlossen erschienen.

Eine neue Wertschätzung der Kakaobohne, per Hand von Kleinbauern und ihren Familien geerntet, geht einher mit dem Respekt vor einem Genussmittel, das die meisten von uns jahrelang nur versetzt mit Nüssen, Mandeln, Marzipan, Zucker und mehr gegessen haben.



Wein und Schokolade: Die Liaison aus besten Zutaten wird auf der Zunge erlebt.

Foto: nh



Sommelier und Schokofan: Michael Kugel. Seminar Wein und Schokolade am 6. Februar, 9. März. Infos unter Tel.: 0561-772329.



info@weintip.de